



Załącznik nr 2 do Zapytania

## Opis Przedmiotu Zamówienia

### I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji i obsługi jednodniowej narady (dalej nazywanej spotkaniem) dot. podsumowania działań zrealizowanych w 2017 przez Centrum Systemów Informacyjnych Ochrony Zdrowia oraz planów na rok 2018.
2. Przez kompleksową organizację i obsługę Zamawiający rozumie zapewnienie usług gastronomicznych, restauracyjnych, zapewnienie sali z wyposażeniem, obsługę organizacyjną i techniczną na potrzeby przeprowadzenia spotkania.
3. Termin spotkania : 21 grudnia 2017 r.
4. Działania podejmowane przez Wykonawcę w ramach realizacji przedmiotu zamówienia inne niż określone w Umowie będą wymagały bieżącej konsultacji oraz akceptacji przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zapewni koordynatora całego wydarzenia, który na bieżąco będzie kontaktował się z Zamawiającym, nadzorował prace całego zespołu realizującego spotkanie i wszystkich prac wykonywanych przez Wykonawcę, obecnego na miejscu przez cały czas trwania spotkania.

### II. Ogólne warunki dot. przeprowadzenia spotkania

#### 1. **Lokalizacja wydarzenia – miejsce organizacji spotkania:**

- 1.1. Obiekt typu centrum konferencyjne lub restauracja położona w Warszawie oddalona do 10 km od Pałacu Kultury i Nauki.
- 1.2. Wykonawca zapewni 5 bezpłatnych miejsc parkingowych.

#### 2. **Liczba uczestników:**

- 2.1. W spotkaniu uczestniczyć będą maksymalnie 133 osoby (+/- 10%). O ostatecznej liczbie uczestników Wykonawca zostanie poinformowany na 1 Dzień Roboczy przed spotkaniem.

### III. Zadania Wykonawcy

#### 1. **Zapewnienie sali**

- 1.1. Wykonawca zapewni salę na określoną liczbę uczestników wskazanych w pkt. 2 ppkt. 2.1 Opisu Przedmiotu Zamówienia, wyłącznie do jego dyspozycji.



- 1.2. Przez cały czas trwania wydarzenia Wykonawca zapewni uczestnikom szatnię.
- 1.3. Sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa, oświetlenia i klimatyzacji.
- 1.4. Sala powinna być wyposażona w projektor multimedialny z ekranem do wyświetlania prezentacji oraz bezprzewodowy internet.

## 2. Catering podczas spotkania

Wykonawca odpowiedzialny będzie podczas spotkania za zapewnienie cateringu i jego obsługę.

Menu cateringowe:

### 2.1. Przekąski zimne

- przystawki w postaci: 10 różnych dań zimnych (min. 180 g/osobę) i 5 różnych sałatek ( min. 120 g/osobę),
- Dodatki adekwatne do przystawek: m.in. pieczywo, masło, chrzan, ćwikła.

### 2.2. Dania gorące

- min. 2 rodzaje zup,
- 5 głównych dań ciepłych - w tym:  
2 danie mięsne (min 170g/os), 1 rybne (min 170g/os), 2 danie wegetariańskie (min 250g/os), ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 3 rodzaje)
- 3 różne rodzaje pieczywa, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie zimnej płyty – w ilości odpowiadającej liczbie osób.

### 2.3. Desery

- wybór ciast (3 rodzaje) i mini deserów (3 rodzaje) – minimum 3/os,
- Owoce przede wszystkim sezonowe min. 4 rodzaje , podane w całości lub krojone umieszczone w naczyniach dekoracyjnych, w łącznej ilości minimum 100 g na osobę.

### 2.4. Napoje zimne i ciepłe

- świeżo parzona kawa z ekspresu ( dodatki: mleko, śmietanka, cukier, cytryna),
- herbata bez ograniczeń do wyboru spośród min. 4 rodzaje herbat w torebkach,
- sok owocowy 100% - min. 0,5 l na osobę, zapewniony w min. w 3 smakach,
- wino półwytrawne lub wytrawne w ilości 2 lampki na osobę,
- woda mineralna 0,5 l na osobę, do wyboru spośród wody niegazowanej oraz gazowanej. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej,
- napoje gazowane (typu cola, sprite, fanta lub równoważny), min. w 0,5 l na osobę.



### 3. Dodatkowe wymagania dotyczące cateringu

- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie propozycje menu do ostatecznego wyboru przez Zamawiającego na 2 Dni Robocze przed terminem spotkania.
- Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, muszą charakteryzować się wysoką, jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą mieć ważny okres przydatności do spożycia.
- Zapewnienie stolików koktajlowych odpowiadających liczbie uczestników spotkania oraz zapewnienie stołów, na których będzie podane jedzenie podczas poczęstunku w formie stołu szwedzkiego. Zapewnienie ich estetycznego nakrycia (np. obrusy, serwety tekstylne, zastawa ceramiczna/szklana, sztucce metalowe). Użyta zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona, wysterylizowana. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych.
- Zapewnienie obsługi gastronomicznej (1 kelner na nie więcej niż 30 uczestników spotkania).
- Obsługa cateringowa musi być gotowa na pół godziny przed rozpoczęciem spotkania.